

# MORAL ER GODT, DOBBELT MORAL ER DOBBELT SÅ GODT!

SØNDAG, 23. NOVEMBER 2008 KL. 12:37 / LIVET, SMIL, SØNDAG

## Dig, mig, os to, vi to eller de andre?

37 KOMMENTARER | RAPPORTÉR/ANMELD |

På en togtur fra København til Jylland, sad Villy Søvndal, Anders Fogh Rasmussen, en smuk blondine og en mindre køn buttet kvinde.

Da de kørte gennem Storebæltstunnelen, hørtes der et ordentligt klask, og da de kom ud af tunnelen, havde Søvndal et rødt håndaftryk på sin kind. Ingen sagde noget, men alle tænkte deres.....

Blondinen tænkte: "Det dummesvin til Søvndal. Han ville sikkert pille lidt ved mig, men kom til at ta' på den buttede kvinde, og hun klaskede ham en".

Den buttede kvinde tænkte: "Den satan til Søvndal har sikkert taget på blondinen, og hun klaskede ham en".

Villy Søvndal tænkte: "Anders Fogh tog sikkert på blondinen, og hun troede det var mig".

Anders Fogh tænkte: "Bare der dog var en tunnel til, så jeg kunne hamre Søvndal en mere".

Ja i krig og kærlighed gælder alle kneb....

; -) GOD SØNDAG

FREDAG, 14. NOVEMBER 2008 KL. 13:13 / LIVET, MAD, MENNESKER, MISSELIV, SMIL

## Vild med mis?

45 KOMMENTARER | RAPPORTÉR/ANMELD |

Forstå det, hvem der forstå det kan, men denne gang var de vilde mis (3brødre) mere interesseret i kæleri og nus end missemad.





Det er oprindeligt min nabo, der for 3 år side kom men en vild hunkat.

Året efter var der 4, igen året efter, nu 9 katte det blev for meget... og måtte gøre opmærksom derpå... så kørte han dem bare ud i naturen .. 10 km væk.

Så måtte jeg skælde ud, for det fandt jeg meget uansvarligt...

Men siden da er han blevet bedre til at give sine vilde katte missemad og ja katte vælger åbenbart selv hvem der skal være deres adoptiv-mor.

For de har valgt mig,... også dengang jeg havde hund.

Nogle af de andre kommer også en sjælden gang forbi og deres far mis "filosoffen" er nu bare min favorit, men han er selvfølgelig ude at stejfe.

Misserne er ca. 1.5 år, udekatte året rundt.

God weekend.

; -)

TIRSDAG, 21. OKTOBER 2008 KL. 15:51 / FISK, KØD, LIVET, MAD, MENNESKER

## AT foretrække fisk eller kød?

35 KOMMENTARER | RAPPORTÉR/ANMELD |

I mine yngre dage, når valget var kød eller fisk, valgte jeg for det meste kød.

Og hvem kunne ikke dengang spise en stor pariserbøf kl 03.00 om natten på Lauritz-betjent (København)

Har aldrig der, set nogle spise fisk, men der var masser af torsk der gerne



ville fange lidt sild.... men det er jo en helt anden historie.

Sådan en bøf, der ser rød lækker og saftig ud, alle ved, hvordan sådan en skal tilberedes, så den smager fortræffelig



Jeg kan stadig li en god bøf, bare ikke for tit.

Men indrømmer gerne at i dag er jeg mere til fisk og især laks.

Men laks er ikke bare laks, det vil de fleste lakseelskere vide,

så derfor har jeg lige kopieret den kommende skrevne side, hvis du nu ikke vidste det?

20. okt 2008 kl. 09:48 [Tjek](#) > [Dagligliv](#) > [Tjek - Dagligliv](#) > [Mad](#) Gå efter den ferske laks [Dagligliv](#) Emner: [Ernæring](#) [Madkvalitet](#) [Smagstjek](#)

### **Frossen laks er billig, men frost gør samtidig fisken tør og trevlet. Den ferske laks er klar vinder i smagstest.**

Af [Sanne Fahnøe](#) [Print](#) [Send](#) - Foto: MARIA FONFARA Vi tjekker **Gå efter den ferske laks** (vises nu) [Golden Seafood](#), [Aldi Emborg](#), [Føtex Pescado](#), [Føtex Økologisk](#), [Irma Fersk](#), [Lorentsen Fisk og Vildt i Vanløse](#) [Fersk](#), [Amager Fiskehus](#) [Fersk](#), [Thorfisk](#), [Irma](#) Sådan gjorde vi

**Tilberedning**Laksen har en meget blød konsistens, fordi den er en fed fisk. Derfor kan den også nemt tage skade ved for høje temperaturer. Derfor blev alle laksene i testen langtidstegt i ovnen ved en lav temperatur på 80 grader. Laksens blev taget ud, da stegetermometret viste 63 grader, som er den optimale temperatur, ifølge bromatolog Heidi Friis Hansen, som overvågede tilberedningen af laksen.

De er tilberedt uden salt, så laksene kun blev smagstestet for laksesmag og ikke for, hvordan de er krydret.

De frosne laks blev optøet i køleskab før tilberedning.

**Smagstesten**Et hold af elever på processteknologuddannelsen, som unddanner sig i behandling af fødevarer på Videnceter for Fødevarer og Sundhed, har vurderet laksebøfferne. Det er en blindsmagningstest, så ingen af dommerne ved i forevejen, hvad det er for en laks, de smager på.

De har smagt på fisken i tilfældig rækkefølge og har derefter bedømt farven, smagen og konsistensen.

De har bedømt ud fra en karakterskala fra 1-6, hvor seks er den bedste.

**Et enigt smagsdommerpanel dømte billig frossen laks ude og dyr fersk laks fra fiskehandleren inde, da de blindsmagte syv forskellige laksebøffer.** Panelet bestod af elever på VIFFOS - Videncenter for Fødevarer og Sundhed, som har gennemgået en speciel træning i laksesmagning. De har bedømt både frosne, ferske, vilde, økologiske og opdrættede laks ud fra farven, smagen og konsistensen. **Laks skal være silkeblød** Dommerne mente samstemmende, at en rigtig laks skal være silkeblød mod tungen, og føles som om den smelter i mørhed, når fisken rammer smagsløgene. Der skal være knald på den lyserøde farve, og så skal den ikke have været frossen: »Den smagte som at stikke tungen ind i Brøndbyhallen i mørke«, siger smagsdommeren Pierre Rasmussen om den frosne økologiske laks fra Irma, som scorer et tretal i smagstesten. Det, der især trækker ned, er, at dens konsistens er tør og trevlet og føles lidt som at have et stykke tyggegummi i munden, mener Pierre Rasmussen.

**Frysningen gør fisken tør** En tur i fryseren påvirker netop konsistensen, vurderer Heidi Friis Hansen, som er bromatolog og udviklingskonsulent på VIFFOS: »Lige så snart du fryser ting, så udvider vandet sig i cellerne, og så springer de stakkels små celler. Det påvirker konsistensen, og fisken virker mere tør og trevlet. Som om fisken er blevet stegt for længe«, siger hun. Smagstestens absolutte bundskraber er en frossen fisk fra Føtex. **Den mindede om dåsetun**»Den mindede ikke om laks, men nærmere om dåsetun«, siger Marcus Roy, med et ansigtsudtryk som om han har smagt på en citron. Han mener godt, det kan betale sig at lægge en ekstra hundredekrone på disken for fersk fisk købt hos fiskehandleren:

»Frossen fisk må jo ligge i fryseren op til et år. Men jo længere tid, den ligger der, jo mere skade vil den tage. Når en familie går i Netto og køber fire laksefileter, der er frosne, for en hundredekrone, så får de ikke noget godt ud af det, lige meget hvad de propper på den«, siger han. **De dyreste fisk er de bedste** Smagsdommerne kårede de dyreste og ferske fisk fra fiskehandleren og Irma til at være de bedste: »Den har en god og havfrisk smag. Man kan fornemme, at den har haft gode betingelser. Den føles rart i munden. Som om man har været på fisketur, og selv er lidt stolt«, siger Johnny Pedersen om testvinderen fra Lorentsen Fisk og Vildt i Vanløse. Der er altså stor sammenhæng mellem pris og kvalitet. Testvinderen ligger i den dyrere ende og koster 167 kroner per kilo mod 83 kroner for testens taber fra Emborg, som fik bundkarakter. Det er dog ikke den dyreste fisk, der er testvinder. Men dommerne var overraskede over, at den eneste laks, der ikke er opdrættet i fiskebassin, på få kvadratmeter scorede en bundkarakter i blindtesten: »Jeg var skuffet over den billigste. Især fordi den viste sig at være den eneste, der ikke var opdrættet. Det var suverænt den, der var kedeligst. Jeg havde troet at vildlaks havde en bedre smag«, siger Johnny Pedersen. **Frost ødelægger laksen** Den billigste laks fra Emborg købt i Føtex er vildtfanget, og det bør efter dommerpanelets mening være lig med god kvalitet. Igen peger pilen hen på, at fisken har været frossen: »Den smager ikke af laks, men af gammel ulækker fryser«, siger Pierre Rasmussen og mener, at det er endnu et eksempel på, at laksen fra kummefryseren minder mere om tyggegummi end om den møre laks, der skal føles som smør, når man tygger den. Tjek: [Laks Se stort skema](#)

Produkt Karaktér Læsertjek Pris, Kr. [Økologisk, Irma Giv vurdering](#) 96,23 kroner per kilo [Pescado, Føtex Giv vurdering](#) 128,78 kroner per kilo [Golden Seafood, Aldi Giv vurdering](#) 90,65 kroner per kilo [Fersk, Thorfisk, Irma Giv vurdering](#) 192,52 kroner per kilo [Fersk, Lorentsen Fisk og Vildt i Vanløse Giv vurdering](#) 163,60 kroner per kilo [Fersk, Amager Fiskehus Giv vurdering](#) 167 kroner per kilo [Emborg, Føtex Giv vurdering](#) 83,89 kroner per kilo Så forsat god fornøjelse med den mad du vælger at spise. ;-)

